LASANHA NORDESTINA ESPECIAL

INGREDIENTES

LASANHA:

Lasanha:500 g de massa para lasanha

2 colheres (sopa) de sal

1 fio de azeite

óleo para untar

500 g de mozarela ralada

100 g de queijo parmessão ralado

MOLHO BOLONHESA:

Molho Bolonhesa:3 colheres (sopa) de óleo

750 g de carne moída

1 cenoura pequena ralada

1 cebola média ralada

3 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 tablete de caldo de bacon dissolvido em meio litro de água quente

200g de bacon defumado

1 lata de purê de tomate (350g)

meia colher (chá) de pimenta-do-reino

meia colher (chá) de cominho

1 colher (chá) de sal

MOLHO BRANCO:

Molho branco:3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

600 ml de leite quente

1/2 colher (chá) de sal

1 pitada de pimenta-do-reino branca

1 pitada de noz-moscada

1 lata de creme de leite

1 pote de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

LASANHA:

Lasanha:Leve ao fogo cinco litros de água com o sal e o azeite. Quando iniciar fervura, cozinhe a massa de lasanha até ficar al dente. Escorra e reserve. Dica: Cozinhe a massa por um tempo menor do que o recomendado pelo fabricante na embalagem. Para evitar que a massa grude, dê um banho de água fria na massa e disponha as tiras em uma bandeja grande ou sobre panos de prato.

MOLHO BOLONHESA ESPECIAL:

Molho bolonhesa especial:Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente a cebola e o alho para dourar. Refogue a carne moída e o bacon.

Junte a cenoura e a salsa e deixe dourar. Acrescente o caldo de bacon, o purê de tomate, a pimenta, o cominho, o sal e mexa bem.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Em uma panela, aqueça a manteiga. Quando derreter, junte a farinha e deixe dourar. Aos poucos junte o leite, mexendo sempre para não formar grumos; acrescente o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Quando adquirir consistência cremosa, acrescente o requeijão. Mexa por mais 1 minuto, retire do fogo, acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte com óleo um recipiente refratário retangular grande (22 x 35cm). Coloque uma porção de molho bolonhesa; cubra com uma camada de lasanha, o molho bolonhesa, o queijo mozarela e uma camada de lasanha. A próxima camada será de molho branco e queijo mozarela. Repita as camadas até a borda do recipiente. Termine com o molho branco e o queijo parmessão e leve ao forno alto (220°C), coberto com papel alumínio, por cerca de 30 minutos. Sirva a seguir.

MICRO-ONDAS:

Micro-ondas:Se desejar fazer a lasanha em forno de micro-ondas, prepare apenas metade da receita, uma vez que o forno não comporta recipientes retangulares grandes. Prepare metade das receitas dos molhos, monte a lasanha e leve ao forno de microondas por cerca de 20 minutos em potência alta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51624-lasanha-nordestina-especial.html